

# Les Jardins de l'Orangerie

## Nos Menus

### LE JARDINS

38€

L'œuf mollet en bouillon , fricassée de petits pois à la française, vinaigrette de noix  
Ou

Queues de crevettes aux herbes potagères, tartare d'avocat, confiture de cerises noires

---

Filet de Loup parfumé au chorizo ibérique, caillette de blettes aux moules

Ou

Effiloché de noix de joue de bœuf en daube , carottes fanes et pommes de terre grenailles

---

Mille Feuille Revisité, Caramel Beurre Salé

OU

Ma tarte tatin, crème fraîche et glace vanille

OU

Coupe de glace 2 parfums

« Vanille, Chocolat, Citron, Café, Mangue, Fraise, Rhum raisin, Caramel beurre salé »

### LE GOURMET

48€

Méli-mélo d'asperges, gougère à la brousse de brebis , réduction d'agrumes  
OU

Médallions de poulpe en persillade , barigoule d'artichauts violets , crostinis de tarama

---

Queue de lotte bardée , tomate cœur de bœuf à la provençale , chutney de mangue aux amandes  
OU

Côte de veau au sautoir, légumes primeurs , fondant d'ail nouveau, jus de viande truffé

---

Tarte sablée aux fraises, marmelade de rhubarbe

OU

Vacherin mangue/citron, minestrone exotique

Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes. Tenez-nous informés de toutes intolérances ou allergies.

Prix TTC service compris